69e Année. T. 138. N° 44-45 2-9 Novembre 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 10 NOV 1952

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

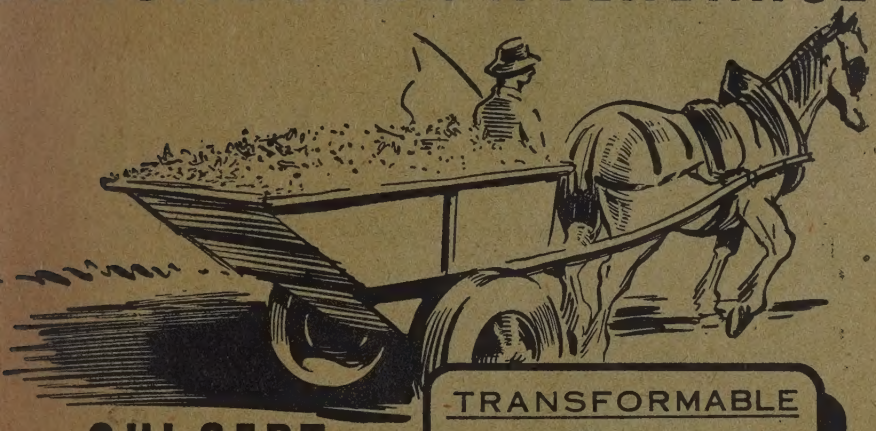
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

UN TOMBEREAU A VENDANGE

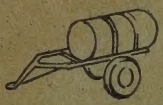


QUI SERT TOUTE L'ANNÉE

LA BENNE AMOVIBLE EST INTERCHANGEABLE SUR LE CHASSIS STANDARD, AVEC DIVERS EQUIPEMENTS AGRICOLES - TRACTION ANIMALE OU MÉCANIQUE.

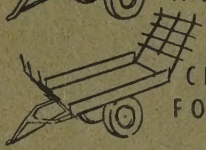
5 MODÈLES

TRANSFORMABLE EN



AFFUT PORTE-TONNEAU

TOMBEREAU AGRICOLE



CHARRETTE FOURRAGÈRE

EN QUELQUES MINUTES ET SANS EFFORT

DEMANDEZ DOCUMENTATION "D·5" A

C.CHARLET

OULLINS (RHONE) Tél : LYON 130-51

MM. PLAZOL & JAMME, 11, rue Maguelone, MONTPELLIER.
TOUPY SONNIER, 16, avenue Maréchal-Joffre, BEZIERS.
ARNAUD, 36, boulevard Jean-Jaurès, CARCASSONNE.
CHARDOUNAUD, 10, boulevard des Arènes, NIMES.
MOULIAS, rue Verrerie, ARLES-sur-RHONE.

LA LITTORALE

BÉZIERS

69me — No 44-45 2-9 Novembre 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique.* — Les raisins de table. 243
M. Amphoux et **J. Bs.** — Note que le Centre pilote de lutte collective contre le mildiou de l'Institut technique du vin nous communique. 250
G. K.-L. — Rétrospective. 251
Edouard Nègre. — Le vinificateur, esclave de la machine ? 256
G. Marteau. — Etude d'égrappoirs. 260
Edouard Nègre. — Au sujet du récent relèvement du degré alcoolique des vins de pays. 263
P. de S. — Tribune libre. 265
Questions diverses. — **P. Larue.** La viticulture dans le Kansas. . . . 266
Informations. — Bénéfices agricoles. — Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. 267
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les Raisins de table (III)

Est poursuivie ci-après l'étude sommaire des cépages à raisins de table qui ne jouent qu'un rôle secondaire dans la production française : *cépages accessoires.*

—•—

L'**Admirable** ou *Admirable de Courtiller* ou *Chasselas de Courtiller* est le résultat d'un semis effectué par l'ancien directeur du jardin de Saumur. En raison du caractère particulier des découpures de ses feuilles, l'hypothèse qui place son origine dans le semis d'une graine de *Chasselas Cioutat*, lacinifolié comme l'on sait, n'est pas à exclure.

C'est un raisin blanc, à baies ellipsoïdes, de première époque tardive : il est plus tardif que les *Chasselas* ordinairement cultivés. Malgré son élégance, il ne s'étend guère : insuffisante précocité, production irrégulière...

M. Bernon a observé qu'il se développe très bien sur le *57 R.* dont l'incompatibilité avec le *Jaoumet* est connue.

Alphonse Lavallée, noir, de deuxième hâtive, à grosses baies, irrégulières dans leur forme presque discoïde, souvent bosselées, très pruinées, s'est répandu un peu partout depuis qu'il est connu (1860).

Introduit dans les serres belges au début du XX^me siècle sous le nom de *Royal Terheyden* ou *Royal* (près de 30 %), et sous celui de *Léopold III* (sélection du *Royal*), il a supplanté le *Frankenthal* dès 1922, selon M. DE MARNEFFE.

En plein air, sous le nom de *Ribier* (donné aussi à des cépages de l'Ardèche et au *Ribier du Maroc*), il occupe en Californie une place remarquable parmi les cépages à raisins frais (près de 20 % selon Jacob). Il serait apprécié dans les régions moyennement chaudes.

On lui a reconnu des qualités commerciales indéniables : grosseur des baies, bonne résistance au transport, belle production (il peut dépasser 100 qx-ha).

Ces aptitudes ont provoqué en France, depuis plusieurs dizaines d'années, une extension de sa culture en Vaucluse, dans le Gard, etc..., où il existe en vignes pleines, généralement palissées, souvent établies en cordon bilatéral : on peut récolter les premières grappes avant le 15 août, comme en 1952, et poursuivre la cueillette pendant plusieurs semaines.

Mais on ne saurait dire qu'il s'est bien vendu en 1952. On doit se demander si les possibilités du marché ne sont pas déjà dépassées et s'inquiéter de savoir si les débouchés de ce raisin peuvent être accrus. Devant l'intérêt limité que lui portent les consommateurs de l'intérieur — beaucoup plus favorables au *Cinsaut* me semble-t-il — et compte tenu du rôle qu'il joue sur certains marchés extérieurs, c'est probablement vers l'exportation que peuvent s'orienter les producteurs. Il reste cependant acquis que l'*Alphonse Lavallée* peut connaître des prix très rémunérateurs au début de la saison de cueillette. Plus tard, il doit supporter la concurrence des raisins noirs à deux fins.

La **Delizia di Vaprio** ou **46 A. Pir.**, est un cépage obtenu en 1908 par M. A. PIROVANO et donné comme le résultat du croisement *Foster's white* × *Zibibbo*. Le premier est un raisin de serre et le second un cépage population que l'on donne pour synonyme du *Muscat d'Alexandrie*.

Ce raisin blanc, à baies légèrement ellipsoïdes, à pulpe croquante, à goût musqué, mûrissant en première époque, résiste assez bien au transport.

Peu vigoureux, mais assez productif, ne se greffant sur *5 BB* pas mieux que beaucoup d'autres, mûrissant comme (?) le *Chasselas*, ce cépage n'est pas dépourvu de qualités que l'on connaîtra mieux en France dans quelques années. Jusque-là, il ne faut l'étendre que prudemment en raison — encore — de la réaction possible des consommateurs devant sa saveur relevée. Mais, je suis peut-être mauvais juge.

Sa culture se développerait en Suisse, en Italie du Nord, en Sicile (à Milazzo sous le nom de *Zibibbo précoce*) et M. A. PIROVANO a éprouvé la satisfaction de le rencontrer à Lujan

(Mendoza), conduit à deux mètres du sol. Je crois avoir entendu qu'il y porte le nom de *Torrontel* qui est à rapprocher des *Torrontès* ou *Turruntès*, donnés pour différents les uns des autres et qui occupent en Espagne une faible place dans plusieurs régions : Rioja, région centrale, etc...

Il existe en vignes pleines en France, dans le Gard et sans doute ailleurs, et peut-être quelque abonné qui le cultive consentira-t-il à exprimer ici une opinion documentée ?

Le **Rosaki** ou **Razaki** (par B. C. Logothetis, N. Oraman, et d'autres) ou **Rhazaki** (par B. Krimbas) que l'on peut, il me semble, continuer à appeler *Rosaki* selon l'usage français, joue un grand rôle dans la production mondiale des raisins de plein air.

C'est une population, vraisemblablement très polymorphe, dont des fractions plus ou moins importantes font l'objet de cultures remarquables. On donne, en France, le nom de **Dattier de Beyrouth** ou, simplement, **Dattier** au cépage qui, selon J. M. Guillon, aurait été vers 1887-1889 apporté d'Orient par un commerçant qui en fit hommage à M. Bouttière, de Cavaillon. Tacussel aurait été un des premiers à le multiplier. Le *Dattier* est un *Rosaki* : c'est peut-être un clone ou une population formée d'un petit nombre de clones voisins, comme c'est le cas des cépages propagés depuis un matériel très réduit à l'origine.

De telles idées, si utiles à l'interprétation d'un grand nombre de faits, sont si communément adoptées aujourd'hui qu'il nous semble nécessaire de rendre — au passage, quitte à y revenir plus longuement et plus solennellement dans une autre occasion — un hommage à ceux qui, tel le professeur G. Dalmasso en 1937 (1), ont moontré leur intérêt scientifique.

Le *Rozaki* est donc cultivé en Turquie (*Sam Razaki* ou *Razaki de Damas*, *Izmir Razaki*, *Hafouz Ali*) ; en Bulgarie (*Afouz*, *Afouz Ali*, *Bolgare*), en Grèce (*Rhazaki*, *Rhazaki de Smyrne*, *R. de Cos*, *R. de Rhodes*) où il fait l'objet, en Crète, d'une culture si remarquable sur palissage élevé, comme j'ai eu l'occasion de le dire, ici même, à propos de la zone d'Archanès, en Italie (*Regina*, *Pergolona*, *Provolone*, etc...), où il entre pour 30 % dans les exportations (en 1938, 97.000 qx sur 292.000) et où il est souvent cultivé, notamment près de l'Adriatique (Chieti, Pescara) ; en Roumanie (*Aleppo* selon I. Cosmo) ; en Espagne, en Israël, etc...

En France, en plus du *Dattier*, nous cultivons plusieurs clones de *Rosaki* généralement moins estimés ; mais nous sommes bien loin d'avoir sous les yeux un matériel suffisant pour nous faire une idée des ressources offertes par ce si remarquable cépage,

(1) La « Regina » e i sui sinonimi. *Ann. Staz. Sper.* Conegliano, 1936-37.

lesquelles doivent être considérables si j'en juge par le nombre des formes établies dans la collection ampélographique de l'Ecole d'Halkali, en Thrace, que j'ai vue il y a quelques années.

Le *Dattier de Beyrouth*, blanc, ellipsoïde, de troisième époque, est connu de tous, mais il s'étend peu en dépit de sa beauté ; c'est peut-être en raison des caractères de sa baie, croquante et à saveur neutre, bien différente de celle du *Chasselas* national ; c'est peut-être aussi parce que le mode de conduite qui lui est généralement imposé en France ne permet pas l'épanouissement de ses qualités.

En effet, alors que noous le conduisons en souches basses, en gobelet ou en cordon, il est partout ailleurs — ou presque — conduit sur pergolas ou sur un palissage élevé comme en Crète, où la végétation repose sur des fils croisés à deux mètres du sol, en formant une voûte sous laquelle les grappes mûrissent à l'abri de la radiation solaire trop intense ; dans ces conditions, les baies prennent un excellent aspect : mates, pruinées, régulièrement colorées, sans blessure, coup de pouce ou souillure.

Ce mode de conduite exige, certes, un coûteux établissement ; mais il peut être rentable parce que les grappes sont plus belles et parce que les rendements sont élevés, peut-être à la suite des labours répétés qui peuvent être donnés sans difficulté aucune en toute saison. Je ne sais si des essais ont été faits en France : il doit bien se cultiver du *Dattier* à Saint-Jeannet où le mode de conduite se rapproche notablement de ce que j'ai vu. Ils sont souhaitables, avec quelques précautions du côté des traitements anticryptogamiques.

Mais, jusqu'ici, le rôle du *Dattier* dans notre production métropolitaine est encore loin d'approcher celui qu'il remplit en Bulgarie, en Italie, en Grèce, etc..., dans le domaine si disputé des marchés internationaux.

Il existe un **Rosaki rouge**, connu en Grèce *(R. Kokkino)* et en Turquie *(Kirmizi Rasaki)* ; notre marché, comme d'autres, est presque fermé aux raisins roses ou rouges.

L'**Italia** ou **65 Pirovano**, blanc, à grosses baies ovoïdes à peau résistante, à pulpe charnue et à saveur légèrement musquée serait le résultat d'un croisement *Bicane* × *Muscat de Hambourg* effectué en 1911 par M. A. Pirovano.

L'*Italia* est de troisième époque et a pu être jugée en Italie de la manière suivante : « Une *Regina* à saveur légèrement musquée ». C'est un beau raisin, parfois un peu trop compact, trop lâche lorsqu'il lui arrive de couler, productif dans les bonnes terres où il peut atteindre un beau développement, acceptant bien le *Rupestris du Lot*, le *99 R.* et le *41 B.* en sols très calcaires, redoutant l'oïdium et craignant un peu le soufre.

Ce cépage est maintenant cultivé en France, sur des surfaces notables dans le Gard et ailleurs. Il est désigné par son nom ou par les mots *Muscat Italia* ou *Muscat* selon les besoins de la cause, c'est-à-dire selon les dispositions des arrêtés de taxation ou de « plafonnement » des prix, arrêtés dont les rédacteurs sont souvent dans l'embarras.

Sur l'avenir de ce superbe raisin, dont la culture en bon sol est actuellement très rémunératrice, on peut puiser des indications dans son rôle en terre italienne où il reste, en dépit de l'appui que lui ont donné des voix qui font autorité, un cépage d'assortiment encore bien éloigné, 40 ans après sa création, de l'importance de la *Regina* par exemple ou d'autres bien moins connus. Il y a là des données dont les producteurs français ont à s'inspirer pour l'immédiat et pour l'avenir.

Sous le nom de **Panse** des cépages assez différents sont rencontrés sur notre territoire, différents morphologiquement d'ailleurs, mais peut-être réunis par une aptitude au séchage qui n'est pas toujours très évidente.

J'ai en vu les cépages semblables ou analogues à la *Panse de Provence*, *Panse commune* ou *P. de Roquevaire*. Je ne sais si ce cépage est encore cultivé comme autrefois près de la Sainte Baume, dans la zone de Roquevaire, au Nord d'Aubagne ; dans les champs de notre Ecole, il produisait de grosses grappes, très compactes, sensibles à la pourriture dès que les souches montraient un peu de puissance : c'est un cépage pour vignes faibles, comme il pouvait s'en rencontrer, mêlées aux oliviers, sur des terrasses sèches et ensoleillées, portant des grappes lâches, à baies piquées de roux, déjà prêtes au séchage. Mais je ne vois pas comment on aurait pu obtenir naturellement la dessiccation des énormes, compactes et vertes grappes de *Panse* que je ne suis pas seul à avoir vues à l'Ecole de Montpellier.

Je ne sais pas encore s'il faut l'identifier au *Valenci*, cultivé en Espagne, introduit en Oranie *(Valensy)* et de là en Métropole où cette vigne est retrouvée dans quelques exploitations.

L'Olivette noire à baies caractéristiques est établie dans quelques vignes, notamment en Vaucluse et dans le Gard.

Celle qui est cultivée en France a des grappes courtes et larges, lâches et inélégantes. Bien que peu productive, elle jouit d'une certaine vogue en raison de la forme de ses baies (ellipsoïdes, longues), de leur couleur noir bleuté à forte pruine et de leur tardiveté : III^me^ tardive. C'est un raisin que l'on récolte pendant tout le mois d'octobre. Ses feuilles sont glabres en dessous.

Ces caractères semblent correspondre à ceux qui ont été donnés par Tacussel et Zacharewicz et qui s'appliquent aussi au *Mala-*

koff Isjum de notre collection, ainsi qu'à *l'Olivette noire* Odart telles que l'entendent G. Molon et N. Marzotto.

Une autre *Olivette noire* dite de Pulliat par G. Molon, désignation reprise par Marzotto, aurait des feuilles à face inférieure tomenteuse, des baies ellipsoïdes rouge noirâtre. G. Molon assimile ce cépage — que je ne connais pas personnellement — à l'*Olivette noire* décrite par H. Marès, ce qui ne semble pas possible, car ce dernier cépage est à dessous des feuilles glabre et à baies noir foncé, bleuâtre, caractères qui sont bien ceux de notre actuelle *Olivette noire*.

H. E. Jacob cite une *Olivette noire* ou *Cornichon* à baies ellipsoïdes, allongées, rouge noirâtre, avec une fleur abondante qui pourrait être le cépage de Pulliat... ou un autre. Enfin, M. G. Dalmasso cite une *Olivella nera Pulliat* (à baies rouge noirâtre selon Molon) à baies très noires.

Et je ne néglige pas de citer *l'Olivette noire de Marès*, semis effectué par le Baron Mendola, ainsi nommée par lui en hommage à H. Marès et qui n'est certainement pas perdue.

Des questions semblables fourmillent en ampélographie moderne et chaque jour, ou presque, en suscite d'inédites. Plus que jamais paraît indispensable notre registre ampélographique international sans lequel risque de s'enrichir, dans la plus grande confusion, la longue liste des noms de cépages et je ne vise que les noms « savants ».

Le **Muscat d'Alexandrie,** blanc, de IV^me^ époque est un des cépages dont le rôle, secondaire dans la production métropolitaine, sera évoqué plus loin.

Le **Cinsaut,** noir, ellipsoïde de II^me^ époque est un remarquable raisin de table dont le goût satisfait les consommateurs français : c'est un beau fruit.

Le cépage est polymorphe avec une vague ressemblance avec le *San Giovelo* ou *Sangiovese* qui est, lui, souvent millerandé. Répandu dans tout le midi de la France et dans la vallée de la Garonne *(Morterille)*, il exige d'être défendu avec soin contre l'Eudémis, la Cochylis, ce qui n'offre plus de difficulté, contre l'oïdium, ce qui n'en présente pas davantage et contre la dégénérescence infectieuse par les mesures que l'on connaît.

On lui donne souvent le nom d'*Œillade*, à tort, car l'**Œillade,** comme les auteurs anciens, dont H. Marès, l'avaient depuis longtemps reconnu, est un cépage différent, que je crois être plus précoce, à baies noires plus courtes, à feuille feutrée en dessous, tendant un peu par sa forme vers *l'Aspiran*. M. Bernon me l'a montré cette année dans les vieilles vignes de la Compagnie des Salins du Midi, à Jarras (Aigues-Mortes) et au Castellas

(Sète). C'est un excellent raisin noir, intéressant par sa précocité, voisine de celle de *l'Alphonse Lavallée*, mais qui est bien plus savoureux. Je ne connais pas de vigne complète d'*Œillade*, mais il en existe probablement encore.

Je dois aussi signaler ici le **Rolle,** blanc de IIme époque qui est le cépage de Bellet, près de Nice, et les **Clairettes** blanche et rose, à baies trop petites pour jouer un rôle important sur les marchés.

D'autres cépages à deux fins n'ont plus que de médiocres aptitudes. Le **Portugais bleu** mûrit de bonne heure, mais reste un cépage aux médiocres aptitudes pour la consommation à l'état frais. Le **Pulsard,** le **Malbeck,** etc..., n'ont guère d'importance. Il en est autrement du *Cinsaut droit*, cépage noir, dressé, à baies ellipsoïdes ou obovoïdes, de saveur moins agréable que celle du *Cinsaut*. Je crois pouvoir assimiler ce *Cinsaut droit* au **Plant droit** cité par H. Marès comme cépage de la région d'Avignon. Il a été retrouvé sous ce nom de *Cinsaut droit* par les Ingénieurs de la Section de contrôle des plants de vigne, dès 1949, en Vaucluse (Châteauneuf-du-Pape +, Aubignan +), dans le Gard (Tavel +) où on l'appelle *Cinsaut* tout court, en réservant le nom d'*Œillade* au *Cinsaut* vrai. Le vin du *Plant droit* présumé est du Châteauneuf-du-Pape comme le veulent, apparemment avec raison, la tradition et la législation. L'**Aspiran** noir est un bon raisin de Ire tardive, délicieux même, mais non transportable ; on le trouve dans bien des vignes du Bas-Languedoc, près du jardin, ou dans le *Carignan* (seuls les initiés connaissent son emplacement). L'**Aramon** noir et *l'A. gris* vont aussi sur les marchés ; bon raisin de plein champ, agréable parce que très juteux, *l'Aramon* ne supporte ni la conservation, ni le transport ; il avait été, cependant, envisagé de l'exporter sur le marché anglais, entreprise vouée à l'insuccès par la qualité des raisins que reçoit ce marché : *Rosaki*, *Diagalves*, etc...

On consomme aussi à l'état frais le **Terret blanc** et en quantité plus faible du **Terret gris.** Seuls les raisins convenables par la forme et l'aspect sont commercialisés ainsi : grappes lâches, saines, régulièrement mûres. Et il n'est pas jusqu'à l'**Ugni blanc** qui ne soit aussi consommé de cette façon bien qu'il s'agisse, avec lui, d'un très médiocre raisin de table.

Tel me paraît être l'essentiel de notre production métropolitaine actuelle. Elle ne comprend pas de raisin rouge ou rose ; et elle ne comporte qu'une faible proportion de raisins musqués. Les cépages spécialisés qui en constituent la plus grande partie sont choisis pour leurs aptitudes supérieures à celles des raisins

à deux fins et à celles des raisins de cuve. Mais le rôle de ces deux derniers types reste très important.

Notre production peut faire appel à d'autres ressources : elles seront évoquées prochainement.

(à suivre) J. BRANAS.

NOTE

que le Centre Pilote de lutte collective contre le mildiou de l'Institut technique du vin nous communique, avec prière d'insérer.

Certain produit non homologué, pour lequel, jusqu'à ces derniers jours tout au moins, aucune demande d'homologation n'a été régulièrement présentée et qui ne peut par conséquent bénéficier jusqu'à nouvel ordre d'aucune autorisation de vente, même provisoire, fait l'objet depuis quelques mois dans la presse agricole méridionale d'une publicité tapageuse.

Celle-ci déclare notamment que pour « sauver la vigne » et « garantir la destruction totale des maladies cryptogamiques, les œnologues (?) ont cherché mieux que les sulfatages, d'efficacité douteuse (!), qui présentent bien des inconvénients » et qu'ils ont trouvé : « le plus puissant et le plus économique des anti-cryptogamiques modernes ».

Or, des essais entrepris sous le contrôle de l'Institut Technique du Vin paraissent établir que cette publicité est sans fondement.

Nous croyons devoir attirer l'attention des viticulteurs sur les risques divers (gaspillage d'argent et de travail, dommages éventuels subis par les végétaux, pertes de récoltes) qu'en général leur fait courir l'utilisation de tout produit anti-parasitaire non homologué, vendu par conséquent en infraction avec la loi organisant le contrôle des produits anti-parasitaires à usage agricole. (Loi n° 525 du 2 novembre 1943, validée par ordonnance du 15 avril 1945, entrée en vigueur le 1er janvier 1946).

Concernant plus spécialement le produit dont le tamtam intolérable motive la présente communication, nous intervenons auprès du Service de la Répression des fraudes pour obtenir la mise en ordre qui s'impose. La publicité abusive que nous signalons a valu au Centre de lutte de recevoir de la part d'innombrables viticulteurs des demandes de renseignements pressantes et d'abord optimistes et enthousiastes, rapidement transformées en plaintes véhémentes.

Nous ne pouvons, pour notre compte, demeurer passif et silencieux.

M. AMPHOUX.

* * *

Les remarques très justifiées de M. Amphoux soulèvent plusieurs questions relatives à la publicité dans les revues agricoles.

Ici, nous avons cherché à séparer la chronique qui nous engage, les

articles qui n'engagent que celui qui les écrit et qui signe, de la publicité qui a été présentée dans une forme qui lève tous les doutes : les lecteurs ont toujours pu faire le départ entre ces divers genres toujours clairement distincts.

Il ne nous paraît pas possible de sélectionner les demandes d'insertions publicitaires qui nous parviennent lorsqu'elles respectent certaines limites.

Dans le cas particulier visé par M. Amphoux et qui concerne un produit anti-parasitaire à usage agricole, la loi du 2 novembre 1943 est applicable. Elle dispose dans son article 9 que toute publicité commerciale est interdite en faveur des produits anti-parasitaires à usage agricole n'ayant pas fait l'objet d'une homologation ou d'une autorisation provisoire de vente. Mais notre revue n'a pas les moyens de contrôler l'homologation et, si l'article 7 de la loi précitée oblige à faire figurer sur les emballages et étiquettes la date et le numéro de cette homologation, il n'est pas obligatoire que ces mentions figurent dans les annonces. C'est sans doute une lacune.

J. Bs.

RÉTROSPECTIVE

Dans les archives de la Société d'Horticulture et d'Histoire naturelle de l'Hérault, nous avons pu compulser les comptes-rendus (incomplets) de la *Commission départementale de répartition des subventions pour l'encouragement à la culture du châtaignier* (C. D. R. H. en abréviation).

On sait que cette Commission était présidée par le professeur Flahault ; il s'y montrait très assidu et contribuait souvent lui-même à la rédaction des procès-verbaux. C'est dire tout l'intérêt que nous avons pris à dépouiller ces documents. Nous présentons aujourd'hui les résultats essentiels de ce triage susceptible de contribuer d'une part à la « petite histoire » de nos montagnes héraultaises, d'autre part à une meilleure connaissance de problèmes plus généraux, notamment auprès de ceux (dont nous sommes) qui persistent à penser :

1° que le climat méditerranéen et le climat atlantique conditionnent des biologies différentes, admises pour bien d'autres plantes que le châtaignier (ne serait-ce que pour la vigne et ses nombreux cépages) ;

2° que la création de variétés résistantes aux maladies, pour si indispensable qu'elle soit, n'autorisera jamais à négliger le rôle économique des massifs forestiers et surtout celui des vergers abandonnés.

La Société d'Horticulture et la C.D.R.H. ont réuni une foule de renseignements concernant ces problèmes ; nous les avons trouvés enfouis, épars, dans des ordres du jour où les préoccupations financières ne permettaient pas toujours d'aborder les questions essentielles.

Au cas où des hommes nouveaux voudraient prospecter nos châtaigneraies méditerranéennes, ils seraient peut-être surpris d'entendre

« les anciens » parler de pépinières expérimentales, d'essais d'introduction de châtaigniers exotiques (1), de greffage, voire de traitements chimiques ; autant d'activités pleines de bonne volonté, mais dont il ne reste plus que des traces qui seraient difficiles à repérer sans les archives de la Commission départementale.

LES PEPINIERES.

Elles poursuivaient un double but : distribuer gratuitement ou à bas prix des plants bien venants et réputés sains ; éprouver le comportement des variétés françaises ou exotiques (les forestiers disent volontiers le « tempérament ») [P. V. du 14-1-1925].

Elles ont été réparties le long du sillon Orb-Jaur parce que la Société d'Horticulture avait étendu son activité plus spécialement dans les vallées de ces deux rivières, en raison même de leurs grandes possibilités fruitières ; des concours furent ouverts entre les producteurs et nous ne doutons pas que ces premiers élans ont contribué aux éclosions actuelles des organismes de défense par la qualité (pour les cerises notamment).

Nous avons trouvé quelques précisions sur quatre centres de pépinières (2).

I. LAMALOU-LE-VIEUX. — Champs d'expériences de M. Sandral situés en terrain contaminé par la maladie de l'encre. Ils comprenaient trois clos échelonnés entre le Pont de l'Hôtel des Thermes (actuellement acheté par la Sécurité sociale) et les pentes avoisinant le hameau du Fraïsse (lieudit La Sagne) — Ont été élevés des Tambas, Coréens, Shibas et Français divers ; des Tambas et des Shibas morts à la reprise ont été replantés.

II. COLOMBIERES-SUR-ORB. — Champ d'expérience de M. Pierre Gailhard entre le sentier du Pont de Madale (pont situé à 300 m. au Sud du champ, sur la route de Castres à Bédarieux) et la ferme Gailhard — Tambas, Coréens, Shibas et Français du pays ; huit exotiques meurent à la reprise et sont replantés l'année suivante.

III. TEUSSINES. — Propriété Azaïs sise sur ce ténement, à 6 km. environ de Saint-Pons entre le ruisseau et la route forestière. Surface : 1600 mètre carré, créée en 1920 — Semis exécutés par la Société d'Horticulture sous le contrôle de la C.D.R.H. Greffage de 1500 sujets en 1923. Au 30 mars 1924 il y avait 4.000 plants. Epuisée après l'enlèvement des plants (terminé en 1926).

IV. DOMAINE DE TAILLOS, sis à 1 km. de Brassac et 5 km. de Saint-Pons, 7.000 mètre carré au lieudit Costebaisse, dans un vallon. Créée en remplacement de Teussines. Plantation en mai 1923

(1) La C. D. R. H. avait adopté le qualificatif uniforme de « japonais » en raison sans doute de l'incertitude fréquente sur l'origine des plants acquis par elle.

(2) Notre laboratoire possède des schémas de ces emplacements, avec des renseignements d'ordre topographique et la répartition des plants.

de 2.000 sujets provenant d'une pépinière de Bédarieux appartenant à la Société d'Horticulture ; 3.000 plants viennent d'Angers. Semis à diverses époques de fruits « sélectionnés » ramassés dans la région. En janvier 1925, 5.110 sujets à greffer à leur 3me ou 4me année ; prévu 25.000 pieds en huit ans. En décembre 1925, semis pour 15.000 sujets environ, distribution de 4.000 plants. En 1926, à distribuer 800 arbres greffés très beaux (du pays), et 32 japonais dont un lot mis en place « humide » (3). En 1929, des japonais âgés de 6 ans ont produit quelques fruits pour la première fois ; ces fruits, seront « plantés et suivis » (mais les archives restent muettes par la suite).

En 1930, on constate qu'« un certain nombre de Tambas meurent chaque année à la suite d'une maladie inexplicable jusqu'à ce jour. Dès le commencement l'écorce devient très rugueuse et se recouvre en entier de petits boutons blancs » (*P. V.* du 6-2-1931) (4). Enfin en 1931, il y avait en place dans la pépinière 4000 C. du pays âgés d'un an, 2980 de deux ans, 3710 de trois ans, 1440 de quatre ans ; des japonais non greffés : 21 Coréens, 23 Shibas, 16 Tambas et trois japonais greffés (un de chacune de ces variétés). — Nous soulignons que les exotiques ont été groupés « dans la partie la plus humide ».

LA MALADIE DE L'ENCRE.

En 1928, le professeur Flahault demande que la Commission renonce à la propagation des plants français (*P. V.* du 25-2-1928) parce qu'« ils paraissent voués à une mort certaine » ; on réservera ceux qui restent en pépinière, pour les régions saines. Or, à la séance du 6-2-1931, il est déclaré par un membre de la Commission, le Président titulaire étant présent : « En résumé, la culture du châtaignier indigène ayant toujours donné satisfaction, je crois bien que le mieux est de continuer dans cette voie ». De fait, 125 plants du pays ont été distribués pendant l'hiver 1931-1932.

Les foyers de contamination reconnus par les professeurs Flahault et Boyer (5) sont les suivants :

— En 1922, un foyer à Colombières-sur-Orb, « en extension », considéré par Flahault comme « foyer initial ».

— En 1927, vers l'Est : Lamalou, Saint-Gervais (jusqu'à 400 mètres environ d'altitude) et « peut-être ailleurs ». Vers l'Ouest : Saint-Martin, Mons-La Trivalle, Saint-Vincent.

— En 1928, « la maladie s'étend en tache d'huile sur le territoire qui s'étend de Saint-Gervais-sur-Mare jusque au-delà d'Olargues (environ 20 kms sur 3 à 4 kms de large) (*P. V.* du 25-2-1928).

— En 1929, « progrès lents, mais continus à l'Ouest de Bédarieux » toujours entre Olargues et Saint-Gervais. De plus un foyer est signalé

(3) Cette précaution indique bien que, dans l'esprit de la Commission, il fallait fallait poser (sinon résoudre) le problème méditerranéen de la reconstruction.

(4) Il s'agissait probablement du *Coryneum*, non spécial aux exotiques.

(5) Professeur de botanique à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

pour la première fois aux Aires sur la rive gauche de l'Orb. (*P. V.* du 23-12-1929).

— En 1934, « la maladie semblerait stationnaire dans le département de l'Hérault ou tout au moins ne pas faire de rapides progrès et être cantonnée sur les points où elle avait été constatée au début de son apparition » (*P. V.* 27-3-1934).

En 1928, Flahault fit une enquête sur les régions réputées indemnes ; il a été conduit à leur adjoindre des régions réputées atteintes, « malgré ce qu'on lui affirmait », (par exemple pour les environs de Saint-Hippolyte-du-Fort, Lasalle (6), Vabres). Ce sont surtout, selon Flahault, les « hautes vallées » qui demeurent saines, dans les bassins de La Cesse, du Thoré, du Jaur, de l'Hérault (opinion à rapprocher du constat fait à Saint-Gervais au-dessus de 400 mètres d'altitude).

Les traitements sont envisagés préventivement et curativement.

Préventivement, M. Aymard suggère (*P.V.* 14-1-1925) : 1° de saupoudrer le collet des sujets de pépinière de deux ou trois ans avec du sulfate de cuivre ; 2° de fortifier les plants par des engrais. La Commission partage cette manière de voir. Des essais ont été faits. Aymard (2-4-1926) dit que les engrais ont donné de bons résultats sur la végétation et des bois bien aoûtés ; on fera, en 1926, un sulfatage surtout sur les bois avant végétation ; les plants japonnais, avant leur mise en distribution seront particulièrement traités aux engrais azotés. En 1931, on a engraissé la pépinière de Taillos par du sang désséché (50 gr. par m²).

Curativement, M. Bessey demande (*P. V.* 30-1-1929) si l'on ne pourrait pas enrayer le mal par des épandages de sulfate de fer. Flahault émet des doutes en raison de l'évolution du parasite sous l'écorce ; il écrira à M. Mangin (Muséum d'Hist. nat. de Paris) (7) qui a préconisé ce traitement. Dufrénoy (*Ann. des Epiphyties* 1930, p. 33) l'a essayé avec succès en désinfectant le trou de plantation avec le sulfate de fer, puis en désinfectant le collet et la naissance des grosses racines dégarnies préalablement de terre, soit avec du sulfate de fer, soit avec du sulfate de cuivre, les lésions se cicatrisent. La Commission estime avec Dufrénoy que le procédé est « trop onéreux et exige trop de main-d'œuvre ».

COMPORTEMENT DES JAPONAIS.

Flahault signale, à la séance du 23 décembre 1929, que les plants japonais « se maintiennent à Saint-Gervais-sur-Mare *en bordure d'un petit ruisseau* et à Colombières-sur-Orb *dans des conditions semblables* et, dans les deux cas, en exposition Nord.

M. Bénézech signale que « dans la région de Bédarieux on pourrait trouver des terrains *arrosables* pour quelques plantations de C. du Japon » ; mais la Commission refuse de donner suite à ce projet parce

(6) C'est particulièrement dans cette région de Lasalle que cette opinion fut le moins partagée.

(7) Mangin avait fourni beaucoup de plants exotiques à la C. D. R. H.

qu'il s'agit bien plus de *l'humidité atmosphérique* que de l'humidité du **sol pour ces exotiques**. Et Flahault conclut (*P. V.* du 6-2-1931) : « Les châtaigniers du Japon supportent mal l'atmosphère sèche de notre climat méditerranéen, quel que soit le mode de culture... « Greffés ou non, ils dépérissent tous les ans dans la région de Saint-Pons » (*P. V.* du 10-2-1932). Neanmoins la Commission décide de se procurer des Japonais « récoltés dans le pays » ; elle pense toujours **à la production de sujets résistant** à la sécheresse. Elle reconnaît, le 3 mars 1933, que « dans les abords immédiats du bassin méditerranéen, ils ne donnent pas de résultats, *l'atmosphère* étant trop chaude et surtout trop sèche » ; et cela, même à une altitude de 500 mètres (30-1-1929) (8). On sait d'ailleurs que, même ceux du pays supportent **mal** une période xérothermique qui atteint parfois trois mois dans l'Hérault. Les Japonais ont péri deux ans après la plantation à Ceilhes, La Faulade, Graissessac, Le Cazalet (9), Lamalou-le-Vieux. **Les Tambas** de Saint-Gervais rapportés par Flahault des Basses-Pyrénées, n'ont résisté que sur sols frais ; il pense que les hautes vallées du Thoré et de la Cesse leur conviendraient mieux.

Le greffage sur Japonais n'a pas donné de bons résultats ; les avis sont unanimes à la C.D.R.H., dont la conclusion définitive est de lui préférer l'emploi de Japonais comme producteurs directs (sous les réserves énoncées d'autre part à l'égard du climat méditerranéen).

*
**

La Commission centrale de répartition avait distribué aux Commissions départementales, au 6 février 1931, 40.000 plants japonais (10). Que sont-ils devenus ? Existe-t-il quelques reliques de ces efforts commencés de suite après la guerre de 1914 et poursuivis pendant une quinzaine d'années ?

Flahault déclarait, le 23 décembre 1929, que les propriétaires se désintéressaient « complètement » de la question de l'encre et que, sans doute, il serait préférable d'encourager **la cul**ture d'autres arbres fruitiers, notamment dans les vallées de l'Orb et du Jaur, dont les débouchés pouvaient alors être entrevus dans les confitureries proches de Bédarieux.

Si l'on ajoute à cette conclusion pessimiste les misères inhérentes à la distribution de crédits par un organisme centralisateur et répartiteur, misères étalées dans presque toutes les séances d'étude et exprimées sous les formes les plus diverses, depuis le regret courtois jusqu'à la menace de démission, on comprendra pourquoi le problème méditerranéen du Châtaignier n'a donné lieu à aucune réalisation pratique.

(8) Ce qui remonte un peu la limite reconnue pour Saint-Gervais et laisse un peu d'imprécision sur les « hautes vallées ».

(9) A la Maison forestière du Cazalet, 70 sujets, prêts à fleurir en 1927, ont tous péri pendant l'été (*Le Progrès agricole et viticole*, 25-2-1928).

(10) Déclaration de M. Jury, directeur de l'usine de produits chimiques de Labruguière (Tarn). (*Le Progrès agricole et vilicole*, 6-2-1931).

Cependant, les conclusions de la C.D.R.H. nous avaient conduit après une prospection personnelle (11) dans les Cévennes à proposer Aubenas comme centre d'étude du *problème méditerranéen du châtaignier*. Nous pensions, en effet, non seulement à l'étude biologique des variétés indigènes, mais aussi à l'utilisation des Japonais dans l'hémicycle du bassin supérieur de l'Ardèche qui compte parmi les régions les plus pluvieuses de France. A Aubenas même, dans les pépinières Couderc, les Tambas ont fructifié aussi bien que dans les Basses-Pyrénées.

Malheureusement, lorsqu'on parle des exotiques orientaux on les désigne systématiquement de manière parfaite, mais on est loin encore de connaître leur véritable « tempérament ». On note des succès que l'on attribue à l'humidité atmosphérique et des insuccès que l'on attribue à la sécheresse atmosphérique.

L'orientation actuelle vers les hybrides résistants est en bonne voie, sous l'impulsion d'éminents généticiens.

L'avenir dira si leurs « tempéraments » s'accommoderont des sévérités méditerranéennes, tempéraments qui resteront toujours à éprouver, mais avec des méthodes de continuité qu'il nous a été impossible de déceler dans les archives de la C.D.R.H.

(11) Mission du Ministère de l'Agriculture, 1942.

G. K.-L.

LE VINIFICATEUR, ESCLAVE DE LA MACHINE ?

(suite)

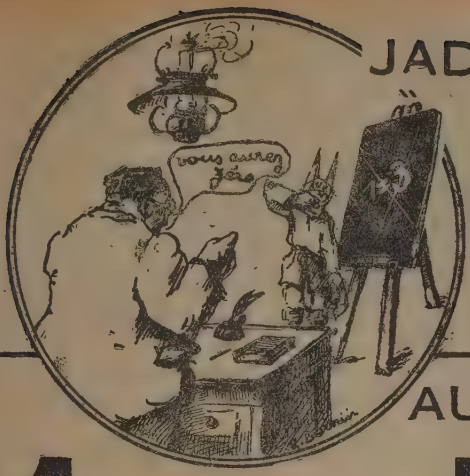
Les métaux.

Le matériel mécanique et les tuyauteries introduisent des métaux, fer et cuivre, qui provoquent des casses, troubles contre lesquels l'on se trouve conduit à lutter. Pendant longtemps, le vinificateur s'est contenté de moyens paraissant sans inconvénient (addition d'acide citrique, précipitation de l'excès de fer par tannisage et aération), mais avec l'augmentation de la teneur des vins en métaux, ces procédés sont parfois trouvés trop peu énergiques et l'on souhaite pouvoir employer le collage bleu, traitement radical autorisé dans certains pays, mais non dans les pays gros producteurs comme la France et l'Italie. Il ne présente cependant pas une sécurité indiscutable.

Il consiste à traiter le vin par du ferrocyanure de potassium ; celui-ci donne une précipité de ferrocyanure de cuivre qui précipite d'abord et de fer. Le ferrocyanure ferrique ou bleu de Prusse qui s'impose à l'œil par sa couleur est à l'origine du nom donné au procédé.

Le ferrocyanure de K en excès dans le vin, lorsqu'il en reste, se décompose peu à peu au pH de ce liquide avec formation d'acide cyanhydrique qui est un poison violent. Cette décomposition commence dès l'addition du ferrocyanure au vin.

$$2\,Fe\,Cy_6\,K_4 + 3\,SO_4\,H_2 \rightarrow FeCy_6\,FeK_2 + 6\,CyH + 3\,SO_4\,K_2$$



AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* : 195 852

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : **BERGERAC** (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS Caves particulières Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES
à forte pression

HYDRO-MÉCANIQUES
à grande contenance

PRESSES HORIZONTALES

FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

TOUT MATÉRIEL A MAIN

PRESSES CONTINUES ET EXTRACONTINUES

HAUT RENDEMENT
- VIN CLAIR -

POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation
le Foulage et l'Élévation
l'Égrappage et l'Élévation

CONCENTRATEURS DE MOUT
PAR CALÉFACTION

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais Humique Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est dissous à l'état de Gélo-peptone. Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais vivant et contient des ferments qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références.

Représentants locaux demandés

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :
M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LEZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. Fernand FERRIE, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BEZIERS. Tél. 46-63.
M. Marius CALVAYRAC, à SIRAN (Hérault).
M. Louis CANTIER, propriétaire, à SALCES.
M. JULHIA, 4 *bis*, rue Docteur Rives, PERPIGNAN.

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

LA NOUVELLE POMPE Bté S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V. — PARIS (8e)

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *entièrement obtenu par combinaison chimique*
et **NON** *par simple mélange*

MAXIMUM de RENDEMENT à DEPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 700 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : AVIGNON

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Spécialité de VIGNES de Table et de Cuve

VINIFERAS & HYBRIDES
ARBRES FRUITIERS
toutes variétés

MACLET-BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Pépinières : ORANGE (Vaucluse)

Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Seibel : 6905 - 7053 - 8357 - 11.803 - 14 596 ; S.-V. : 12 375, 18-283, 18-315, 20-347, 20-365, 20-473 23-157, etc..

Racinés et greffés sur 161-49 et Teléki

Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...

ADRESSEZ VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)

Télégramme : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR Téléphone : 2-57

Peut-on éviter l'addition d'un excès de ferrocyanure ?

Il n'est pas possible de déterminer, même par simple dosage du fer dans le vin, la dose exacte de ferrocyanure de K à employer pour le précipiter :

1° Parce que dans l'échantillon, les proportions de fer ferrique par rapport au fer total ne sont pas identiques à ce qu'elles sont dans la cuve ; or, il ne faut pas la même quantité de ferrocyanure suivant que l'on a affaire à des ions ferreux ou ferriques ; d'ailleurs les ions bivalents peuvent donner deux ferrocyanures différents.

$$3\,FeCy_6K_4 + 4\,Cl_3Fe \rightarrow (FeCy_6)_3Fe_4 + 12\,ClK$$

$$FeCy_6K_4 + Cl_2Fe \rightarrow \downarrow FeCy_6K_2Fe + 2\,ClK$$

$$FeCy_6K_4 + 2\,Cl_2Fe \rightarrow \downarrow FeCy_6Fe_2 + 4\,ClK$$

2° Parce qu'une partie du fer est dissimulée à ses réactifs sous la forme de complexes, comme l'a montré M. Ribéreau-Gayon ; il ne précipite que peu à peu et partiellement, au fur et à mesure de la dissociation de ces complexes qui fait suite à la combinaison des ions ferriques avec l'acide ferrocyanhydrique en formant du bleu de Prusse, l'équilibre préexistant étant détruit de ce fait.

Une proportion plus ou moins grande de complexes, suivant les vins, persistent plus ou moins longtemps en présence d'un excès de ferrocyanure de potassium. Celui-ci donne alors progressivement naissance à de l'acide cyanhydrique. Les vins provenant de vendanges atteintes de pourriture et les vins faiblement acides sont des milieux particulièrement délicats à ce point de vue.

Ce qu'on peut envisager (méth. Ribéreau-Gayon (6), modification de la méthode allemande), c'est de déterminer par essai préalable, dans des conditions bien précisées, aussitôt après l'addition du ferrocyanure, la dose limite maximum ne laissant pas de ferrocyanure dans le vin et de la diminuer pour l'application pratique de, par exemple 3 gr./hl., par mesure de sécurité, afin de tenir compte des variations des proportions d'ions ferriques suivant l'aération.

On évite ainsi un excès de ferrocyanure.

Le collage bleu est-il, dans ces conditions, applicable sans inconvénient, s'il est contrôlé ? Tout dépend de la valeur du contrôle.

L'analyste dira au praticien d'employer telle dose de ferrocyanure de K nettement inférieure à la dose utile pour éliminer tout le fer, mais le praticien pourra faire des erreurs de pesée, de volume ou de calcul ou juger qu'une dose double aura plus d'effet.

D'autre part, il est susceptible de laisser plus ou moins longtemps le vin sur ses lies de colle.

L'analyste doit donc pouvoir vérifier le vin traité.

Même s'il analyse bien le même vin, ce qui peut ne pas être, il n'a pas actuellement le moyen d'être sûr que ce vin n'a pas contenu à un certain moment un excès de ferrocyanure et par suite de l'acide cyanhydrique, car il est possible (suivant Salvarezza) (14) que l'acide cyanhydrique se soit dissimulé progressivement à ses réactifs en se combinant à certains constituants du vin, les aldéhydes en particulier (formation

de cyanhydrines) ; au bout d'un certain temps, il n'est plus décelable. Il est aussi possible qu'il ait été en partie décomposé ou qu'il se soit évaporé, c'est à rechercher.

Voici des expériences que j'ai demandé à mon collaborateur, M. Cordonnier, d'effectuer dans le but de vérifier ces différents points.

1° Décomposition du ferrocyanure en excès dans le vin.

Vin blanc sec (Clairette du Languedoc) : fer : 12,5 mgr./l., dose de ferrocyanure de potassium qui élimine tout le fer immédiatement précipitable 8,3 gr./hl.

Ce même vin fut additionné respectivement de 3 gr. et 10 gr. de plus de ferrocyanure par hl., soit au total de 13,3 gr./hl. et 18,3 gr./hl.

Les doses d'CNH libres au bout de 5 jours étaient de : 0 mgr., 135/l. et 0,54 mgr./l.

Il s'est donc formé des petites quantités d'acide cyanhydrique. Il s'en est formé plus qu'on n'en a dosé, en effet :

2° Dissimulation progressive des ions CN.

Le même vin pur fut additionné de 7,8 mgr./l. de cyanure de potassium, correspondant à 3,198 mgr. de CNH ; l'CNH dosé au bout des temps suivants n'était plus que :

5 jours	*15 jours*	*20 jours*
1,62 mgr./l.	0,27 mgr./l.	0 mgr./l.

Une partie de plus en plus grande de l'acide cyanhydrique primitivement ajouté n'a pas été retrouvée.

Ces expériences montrent qu'il faut prendre des précautions suffisantes, à préciser, avant de pouvoir affirmer qu'un vin n'a pas été le siège d'une formation d'acide cyanhydrique.

Décèle-t-on dans le vin un excès de fer ? Ce n'est pas une garantie suffisante. On sait, en effet, qu'une partie du ferrocyanure de potassium donne très rapidement du ferrocyanure ferrique, mais que le reste, s'il en a été ajouté en excès par rapport aux méthodes préconisées, ne donne cette réaction qu'au fur et à mesure de la libération du fer dissimulé dans le vin sous forme de complexes et parfois fort lentement : il a le temps de libérer partiellement son acide cyanhydrique que le dosage peut ne pas déceler.

L'analyste ne trouve-t-il plus d'acide cyanhydrique dans le vin ? Cela même ne donne pas toute sécurité.

Dans quelle mesure l'acide cyanhydrique primitivement formé :

— s'est-il évaporé ?

— a-t-il été décomposé ?

— a-t-il donné naissance à une combinaison peut-être défavorable à l'organisme ? Ce ne peut être qu'en faible quantité certes. Ce n'en est pas moins une question à élucider.

Si l'on se reporte aux doses d'acide cyanhydrique considérées comme mortelles (51 mgr. d'CNH ou 200 à 300 mgr. de CNK (+) codex 1908) ou existant dans certaines boissons (Kirsch) ou susceptibles de se former à partir de certains fruits (amandes amères) consommés nor-

(+) CNH, c'est-à-dire : acide cyanhydrique.

malement en faible quantité, et sachant que l'organisme peut éliminer l'acide cyanhydrique absorbé à faibles doses, l'on doit convenir bien entendu, que les risques immédiats ne sont pas grands pour le consommateur de vin soumis au collage bleu.

Mais il ne faut pas négliger le point de vue psychologique dont l'importance est considérable, ni le fait que l'emploi du ferrocyanure serait une prime à la négligence des cavistes, ni celui que, si le traitement se généralisait, le contrôle ne serait pas parfaitement bien fait. Sait-on, d'autre part, avec certitude, en fonction de ce que nous venons d'exposer, s'il n'en résulterait à la longue, pour le consommateur aucun inconvénient, alors que le vin doit rester, à doses modérées, une boisson favorable à la santé ? Enfin, le ferrocyanure élimine tout le cuivre dont des traces paraissent utiles à l'évolution normale du vin.

N'est-il pas préférable, étant données les constatations précédentes, de s'abstenir d'un tel traitement et de se reporter d'abord aux précautions qui permettent d'éviter l'introduction de métaux dans la matière et dans le vin (peintures, émaux, chlorure de polyvinyle), d'utiliser les méthodes anciennes éprouvées qui, si elles sont moins efficaces, sont le plus souvent suffisantes ?

Les praticiens estiment que ces procédés ne leur donnent pas autant de satisfaction que le collage bleu qu'ils trouvent plus commode et d'un effet plus radical ?

Peut-être sera-t-il possible d'en trouver un dont l'efficacité soit comparable et dont les inconvénients éventuels soient moins grands ; le phytate de calcium (7) que j'ai chargé mon collaborateur, M. Cordonnier, d'étudier paraît pouvoir rendre service à cet égard.

On pourrait envisager aussi l'emploi d'échangeurs d'ions (10, 11 et 12). Un échangeur de cations à base de résine synthétique peut théoriquement être saturé de façon convenable par les divers cations du vin, sauf par ceux que l'on veut éliminer de ce liquide, le fer et le cuivre ; au contact du vin, il se chargera de ces derniers, mais en supposant qu'on arrive à un résultat approchant suffisamment la perfection, encore faut-il s'assurer que des produits délicats, utiles à l'organisme, existant en très faible quantité dans le vin, ne sont pas éliminés eux aussi (+). Cela demande donc des études complémentaires difficiles. Il faut aussi penser qu'il n'y a à enlever que l'excès de fer et de cuivre dont une faible proportion est normale, utile à maintenir dans le vin pour permettre sa maturation.

Quand il s'agit de produits tels que les échangeurs d'ions, il ne faut pas oublier qu'ils peuvent modifier considérablement la composition du liquide traité.

(+) On sait bien actuellement l'importance des vitamines et diastases malgré leur relativement faible proportion dans les aliments. La question ne peut être perdue de vue dans le cas du vin, et cela d'autant plus que certains de ses constituants auraient, semble-t-il, d'après les travaux de Fabre, Rougier et Rougié (8) d'une part, Flanzy et Causeret (9) d'autre part, une influence sur la toxicité de l'alcool qu'ils supprimeraient ou diminueraient considérablement.

C'est alors la défense du vin des producteurs qui se pose. Ces derniers sont-ils d'accord avec les consommateurs ? Oui, car ceux-ci veulent être assurés qu'on leur fournit un vin possédant toutes les qualités du produit naturel.

E. Nègre,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

(1) E. Nègre, M. Marichal, G. Marteau, R. Cordonnier. — Etude d'appareils vinicoles du point de vue œnologique. *Ind. Agr. et Alim.*, n° 6, 1950 et n° 2, 1951.

(2) E. Nègre. — Les matières tannoïdes et la composition des vins. *Bull. Off. Int. Vin.*, nov.-déc. 1942.

(3) E. Nègre et P. Françot. — Manuel pratique de Vinification et de conservation des vins. Flammarion, édit., Paris.

(4) E. Nègre. — Obtention de vins souples. Macération à froid et cuvage combinés. *Progrès Agr. et Vit.*, août 1952, p. 83.

(5) E. Nègre. — Faire des vins qui plaisent au consommateur. *Progr. Agr. et Vit.*, juin 1951, p. 331.

(6) Ribéreau-Gayon. — Traité d'Œnologie. Béranger, édit., Paris.

(7) E. Nègre et R. Cordonnier. — Ferrocyanure de potassium et Phytate de calcium. *C.R. Ac. Agr. Fr.*, 14 mai 1952.

(8) Fabre, Rougier et Rougié (Société Biol. de Bordeaux). *C.R.*, nos 21-22, 1950, CXLIV, p. 1498-1499.

(9) M. Flanzy et J. Causeret. — *C. R. Ac. Agri Fr.* 1951, p. 587.

(10) Garino-Canina. — Perspectives de l'emploi des échangeurs d'ions dans la pratique œnologique. *Ann. de l'Académie d'Agr. de Turin*, 1949-1950.

(11) Mario Procopio et Nello Spano. — Les échangeurs d'ions en Œnologie. *Revue de viticulture et d'œnologie de Conegliano*, 1950.

(12) A. Guntz. — Echangeurs d'ions en Œnologie. *Chimie Analytique*, octobre 1950.

(13) G. Marteau. — Etude d'égrappoirs. *Progrès agr. et vit.*, octobre 1952, p. 223.

(14) Salvarezza (Mario). — Clarification des vins par le ferrocyanure de potassium. *Ann. de chimie appliquée*, vol. 24, fasc. 9, 1934.

ÉTUDE D'ÉGRAPPOIRS

(suite)

L'action mécanique exercée par les égrappoirs est-elle de nature à provoquer des différences dans la teneur en bourbes des jus d'une part ou dans la teneur en lie des vins d'autre part ? Les tableaux suivants (7 et 8) indiquent d'une part les teneurs en bourbes des divers lots de vendange étudiés, et d'autre part, les teneurs en lies des vins correspondants.

TABLEAU 7

Teneur en bourbes des jus

	Bourbes o/o de moût en volume	Bourbes sèches gr./100 c.c. de bourbes	Bourbes sèches gr./100 c.c. de moût
	—	—	—
Témoin.	13,4 %	3.054	0,41 %
Egrappoir à tambour. .	12,7 %	4.0218	0,51 %
Egrappoir centrifuge. . .	18,7 %	4.3550	0,81 %

TABLEAU 8

Carignan 1949

	Lies sèches en gr./l. de vin	Lies à 20 o/o de mat. sèche corresp. en vol. o/o de vin
	—	—
Egrappoir à tambour (goutte). . .	1,7	0,77
Egrappoir centrifuge (goutte). . . .	2,3	1,0
Egrappoir à tambour (1re presse). .	11,1	5,0
Egrappoir à tambour (2me presse). .	5,0	2,3
Egrappoir centrifuge (1re presse). .	10,7	4,8
Egrappoir centrifuge (2me presse). .	4,3	1,9

Aussi bien en ce qui concerne les bourbes des jus, que les lies des vins, il est net que l'égrappoir centrifuge en procure davantage aux vins provenant d'une vendange traitée par lui que ce que l'on en trouve dans un vin provenant d'une vendange traitée à l'égrappoir à tambour.

Ces différences de comportement entre les deux appareils étudiés se traduisent-elles par des différences dans la composition des vins provenant des vendanges traitées par eux ?

En 1949, deux cuves identiques, ayant été séparément remplies dans les conditions indiquées plus haut, par chacun des deux lots de vendange égrappée, ceux-ci ont été vinifiés dans des conditions que nous nous sommes efforcés de rendre comparatives.

Les rendements aussi bien en vins de goutte qu'en vins de presse, se sont montrés légèrement supérieurs dans le cas de la vendange traitée à l'égrappoir à tambour ; mais la différence de rendement observée n'est pas telle qu'elle puisse nous permettre d'en tirer pour l'instant des conclusions définitives.

Le pressurage des marcs, effectué au pressoir hydraulique pour chacun des deux lots, cela dans des conditions parfaitement identiques, a donné davantage de vin de première presse pour la vendange égrappée à l'égrappoir à tambour, mais par contre la même quantité de vin de deuxième presse pour les deux vendanges étudiées.

Les tableaux suivants (9 et 10) donnent les résultats de l'analyse des vins de goutte et de presse obtenus.

TABLEAU 9

Vins de goutte

	Egrappoir à tambour (vin de goutte)	Egrappoir centrifuge (vin de goutte)	Egrappoir à tambour vinifié en rosé (2)	Egrappoir centrifuge vinifié en rosé (2)
Densité	996,3	996,3	993,5	993,9
Degré alcoolique	9°9	9°9	10°1	10°
Extrait sec (gr./l.)	21,04	21,04	15,91	16,24
Acidité totale (gr. SO^4H^2/l.)	4,60	4,62	4,6	4.5
Acidité volatile (gr. SO^4H^2/l.)	0,34	0,31	0,37	0.31
Acidité fixe (gr. SO^4H^2/l.)	4,26	4,31	4,23	4,19
Sucres résiduaires (gr./l.) (Méth. G. Bertrand)	1,70	1,75	traces	1 gr.
Potasse (gr. de bit. de kgr./l.)	4,4	7,1	4,8	4,3
Acide tartrique total (gr. de bit. de kgr./l.)	4,7	6,4	5,0	4,9
Rapport Ac. tartrique/potasse	1,0	0,90	1,0	1,1
pH	3,38	3,34	3,02	3,0
Intensité colorante (1)	0,99	1,0		
Mat. tannoïdes (œnotanin gr./l.)	0,71	1,12		

(1) En prenant comme unité celle du vin de goutte provenant de l'égrappoir centrifugé.

(2) Les échantillons vinifiés en rosé ont été obtenus par fermentation d'une certaine quantité de moût prélevée dans les cuves vinifiées en rouge, après le remontage d'homogénéisation.

TABLEAU 10

Vin de presse

	Egrappoir à tambour		Egrappoir centrifuge	
	1re presso	2me presse	1re presse	2me presse
Densité	1001,8	1001,8	1002,5	1002,5
Degré alcoolique	9°5	9°2	9°1	8°9
Extrait sec (gr./l.)	31,10	30,62	32,26	31,07
Acidité totale (gr. SO^4H^2/l.)	5,15	5,12	5,35	5,30
Acidité volatile (gr. SO^4H^2/l.)	0,49	0,49	0,28	0,28
Acidité fixe (gr. SO^4H^2/l.)	4,66	4,63	5,07	5,02
Sucres résiduaires (gr./l.) (Méth. G. Bertrand)	2,3	2,7	3,3	3,3
Potasse (gr. de bit. de kgr./l.)	8,0	8,5	8,9	13,1
Acide tartrique total (gr. de bit. de kgr./l.)	5,5	6,1	6,3	7,6
Rapport Ac. tartrique/potasse	0,70	0,71	0,70	0,58
pH	3,45	3,45	3,59	3,61
Intensité colorante (1)	2,08	2,12	1,92	1,94
Mat. tannoïdes (œnotanin gr./l.)	3,12	3,10	2,46	2,48

(1) En prenant comme unité celle du vin de goutte provenant de l'égrappoir centrifuge.

L'étude des résultats analytiques dont on verra la discussion dans la *Revue des Industries agricoles et alimentaires*, décembre 1950, n° 6,

nous conduit aux constatations principales suivantes, en ce qui concerne la validation par ces appareils des avantages que l'on est en droit d'attendre de l'égrappage.

Les égrappoirs utilisés sont-ils susceptibles de procurer ces divers avantages ?

Nous croyons pouvoir répondre en gros par l'affirmative quoique les résultats obtenus n'atteignent pas la perfection.

L'utilisation des deux égrappoirs étudiés conduit à un gain de degré alcoolique appréciable, à peu près identique pour chacun d'eux, sans atteindre cependant le gain de 2 à 3/10 de degré que procurerait un éraflage parfait, gain que l'on constate au laboratoire (éraflage complet à la main), et cela pour des raisons qui diffèrent en partie, selon l'égrappoir considéré.

Nous avons même vu plus haut qu'en ce qui concerne la vendange d'Aramon, le gain peut descendre au-dessous de 1/10 de degré. La teneur en tanin génératrice de l'astringence que l'on veut diminuer par l'égrappage est légèrement supérieure dans le cas des vins de goutte traités à l'égrappoir centrifuge à ce qu'elle est dans les vins correspondants provenant de l'égrappoir à tambour. Le phénomène est inversé pour les vins de presse.

De même, les vins de goutte provenant de l'égrappoir centrifuge sont plus chargés en lies que les vins de goutte provenant de l'égrappoir à tambour. Là encore, le phénomène est inversé pour les vins de presse. Ce qui semble montrer que la même cause agit pour diminuer ou augmenter la teneur en lies et en tanins des vins de goutte et de presse ; cette cause semble être dans ce cas, le plus ou moins grand état de division des matières solides de la vendange.

A la dégustation, les vins de goutte ont été reconnus très voisins les uns des autres ; le vin provenant de l'égrappoir centrifuge étant légèrement plus astringent.

G. Marteau,
Chef de Travaux
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

AU SUJET DU RÉCENT RELÈVEMENT DU DEGRÉ ALCOOLIQUE DES VINS DE PAYS

Par décret du 25 octobre 1952 (*Journal Officiel* du 26 octobre) sont relevés d'un demi-degré les degrés minima des vins de pays, fixés à l'article 294 du Code du vin. Telle est la récente mesure enfin prise en faveur de la qualité des vins.

Relisant les articles que nous avons été amené à écrire, compte tenu d'une surproduction probable, en 1949 (1), puis en 1951 (2), nous trouvons en particulier ce qui suit :

(1) E. Nègre. — Vers une amélioration de la qualité des vins de consommation courante. *Le Progrès agricole et viticole*, 1949.

(2) E. Nègre. — Faire des vins qui plaisent au consommateur. *Le Progrès agricole et viticole*, 1951.

« Soucieux d'œuvrer en faveur de la qualité des vins, nous avons, il y a plusieurs mois, avec M. Bouffard, directeur de la Station œnologique de l'Hérault, proposé les mesures suivantes :

« — En ce qui concerne le degré alcoolique et l'acidité volatile :

« 1° d'augmenter d'un demi-degré le degré minimum des vins de pays et de *supprimer, quel que soit le pays, les tolérances relatives aux degrés inférieurs au degré minimum, c'est-à-dire l'article 296 du Code du vin.* »

Un premier résultat est donc acquis ; ne serait-il pas mieux encore de ne pas oublier la suppression des tolérances ?

De toutes façons, l'attention des viticulteurs sera davantage attirée vers la question de *l'obtention de raisins bien mûrs,* donc vers le *choix de bons cépages, l'amélioration de la conduite de la vigne* et vers la *détermination plus judicieuse de la date de la cueillette,* à moins que ce ne soit aussi vers l'enrichissement des vendanges ou la concentration des vins, ce qui doit, de préférence, passer à l'arrière plan.

« — En ce qui concerne le sucrage, qui n'est permis que dans les départements non méridionaux :

« Nous proposions qu'il ne soit plus autorisé que lors de l'élaboration de vins de qualité supérieure, parfaitement définis, l'autorisation de sucrage étant précisée dans le décret de contrôle de l'appellation considérée (appellation contrôlée ou vin délimité de qualité supérieure). »

Le degré à lui seul ne permettant pas d'assurer la qualité, nous pensons utile de rappeler les mesures que nous conseillions d'autre part, qui encourageraient à mieux vinifier et soigner les vins :

« 2° de modifier, pour ces vins, le décret du 28 juin 1938, relatif à *l'acidité volatile limite.*

« Nous proposions qu'elle soit portée :

« à 0,90 chez le producteur et le négociant en gros, 1,10 chez le détaillant et

« à 1,20 gr. pour les vins de garde, dix-huit mois au moins après leur production. »

« Ajoutons cependant que nous avions aussi envisagé une progression de la limite d'acidité volatile avec le degré alcoolique du vin ; c'est cette solution qui a été adoptée par la Commission internationale d'experts, dont nous faisions partie l'un et l'autre, de l'Office international du Vin, réunie à Narbonne.

« Cette Commission a proposé les limites suivantes :

« — Pour les vins de 10 degrés ou de moins de 10 degrés :

« 20 milliéquivalents par litre (soit 0 gr. 98 par litre, l'acidité volatile étant exprimée en acide sulfurique).

« — Pour les vins de plus de 10 degrés, cette même limite, augmentée d'un milliéquivalent par degré alcoolique au-dessus de 10 degrés (soit de 0 gr. 049, l'acidité volatile étant exprimée en acide sulfurique).

« Il conviendra, en France, soit d'adopter la limite internationale, soit d'être plus sévère. »

« — En ce qui concerne *l'alcool vinique, les vins de presse et de lie :*

« Les vins rouges de consommation courante étant appelés à être consommés dans l'année, il serait souhaitable qu'ils n'aient pas reçu de vins de presse ni de lie. Nous insistions tout particulièrement pour tous les vins de lies, quel que soit le procédé de séparation employé, car les vins obtenus sont aussi mauvais, qu'ils l'aient été par simple gravité ou par les moyens mécaniques, lorsque le séjour des lies a été prolongé.

« Nous proposions que la prestation sur les marcs soit augmentée de l'alcool correspondant à la moitié du vin de presse et des vins de lies, c'est-à-dire qu'elle soit portée à 1,2 litre d'alcool pur au minimum.

« — En ce qui concerne *les hybrides* :

« Nous estimions que la législation actuelle sur les hybrides P. D., qui interdit seulement six d'entre eux, n'est pas assez rigoureuse étant donnés les faux goûts nets que l'on rencontre dans de nombreux vins actuellement commercialisés.

« Une amélioration de la qualité des vins résulterait nécessairement d'une législation plus rigoureuse à cet égard. »

Edouard Nègre.

TRIBUNE LIBRE

L'opinion sur la Crise Viticole, *reproduite dans notre numéro 36-37, nous a valu la lettre suivante d'un de nos abonnés, lettre qu'il nous demande de publier.*

Nous le faisons volontiers.

Monsieur l'économiste,

« De mon temps les professeurs d'économie politique étaient des libéraux. Ils avaient comparé et jugé les divers systèmes. Vous, vous paraissez être un des derniers survivants de cette espèce en voie de disparition (jusqu'à la première volte-face politico économique ou... électorale).

Producteur de blé (pas gros) et de vin (non plus), je me permets de vous féliciter de votre dernier article sur l'Office des céréales dont j'ai été et reste encore un des dirigeants, pour éviter ou atténuer le pire.

Vous analysez à merveille les inconvénients de cet organisme générateur de « combines » pour quelques-uns.

Je crois aussi que Pinay a bien fait de ne pas augmenter le prix du blé — pour le moment du moins. C'eut été une violente levée de boucliers de la part des syndicats de salariés, au sujet des salaires.

Peut-être eut-il mieux valu encore établir une échelle mobile à

l'envers et dire : « Si nous devons augmenter les salaires, eh bien, nous augmenterons le pain ».

Cette échelle à l'envers a d'ailleurs été créée, dans une certaine mesure d'ailleurs.

Quant au vin — aliment non essentiel — il est regrettable qu'à la « Libération » on n'ait pas rendu la liberté assortie de certaines mesures transitoires.

Un organisme (non étatique), par exemple la C.G.V., aurait pu s'en charger à peu de frais :

Au chef-lieu un directeur-exploitant, par exemple, retiré et assisté d'un conseil.

Dans chaque commune un correspondant assisté d'un conseil.

Ils auraient surveillé les plantations abusives et fourni toutes indications utiles sur les transferts frauduelux.

On aurait encouragé les plantations de coteaux et de qualité (avantages, dégrèvements).

On aurait découragé les plantations de mauvais cépages dans les plaines par des surimpositions, par exemple.

Un autre écrivain de journal agricole préconise : 1° l'augmentation de la production alors qu'il y a trop de vin ; 2° les investissements, lesquels et comment ? ; 3° un juste prix. Est-ce la taxation qui n'est jamais observée et conduit au marché noir ou latéral ?

Cet auteur viserait-il l'Office du vin ? Que le Dieu du vin nous préserve d'une pareille calamité.

Pour notre modeste part, nous réclamons les mesures indiquées ci-dessus et si c'est trop tard, alors tout simplement la liberté et une *monnaie stable*, qui permettra de constituer des réserves et de résister aux crises. Ainsi de 1900 à 1907.

P. d. S.

QUESTIONS DIVERSES

La viticulture dans le Kansas

Le Kansas est en plein centre des Etats-Unis, donc climat continental. On y cultive exclusivement les cépages américains : Concord, Moore précoce, Worden, Niagara blanc, Alpha, Béta, Porland, Diamant, Delaware, Lucile.

Pour éviter les gelées, on établit le vignoble de préférence sur une terre légère et en pente. Entre les lignes distantes en général de trois mètres, on cultive la vesce d'hiver comme engrais vert.

La vigne est plantée sur les courbes de niveau, ce qui évite l'érosion.

On palisse sur trois rangs de fils de fer et on taille chaque année à long bois qui disparaît l'année suivante.

On récolte dans des petites caisses de bois.

Les raisins non consommés en nature sont transformés en gelées ou en jus, non en vin.

Pierre LARUE,
ingénieur agronome.

INFORMATIONS

Bénéfices agricoles. — Le cinquième tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1951 (bénéfices de 1951) est paru au *Journal Officiel* du 29 octobre (p. 10246 et 10247).

Il renferme plus spécialement les renseignements intéressant les vins de consommation courante.

—•—

Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. — Pour 1953, les épreuves écrites de l'examen d'entrée auront lieu, les 30, 31 mars et 1er avril.

L'Ecole assure la préparation à cet examen au moyen d'un *Cours par Correspondance* qui fonctionne du 1er octobre au 30 mars.

Ce cours est accessible aux jeunes gens qui viennent de terminer la seconde partie du baccalauréat.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur du Cours, 33, rue Rabelais, Angers (Maine-et-Loire).

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (25), 8°5 à 9°, 2.500 à 2.700 ; 9 à 10°, 2.700 à 3.000 ; 10 à 11°, 3.000 à 3.350. — Lézignan-Corbières (29), 10°, 3.000 à 3.050 ; 11°, 3.300 à 3.350 ; 11°5, 3.500 à 3.550. — Narbonne (30), 9 à 9°5, 300 à 305 ; 10°, 305 ; 10° C. S., 305.

Bouches-du-Rhône. — Arles (31), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Marseille (29), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (3). Devant la disparition presque totale des vins libres, la Commission se trouve dans l'impossibilité absolue d'établir une cote et s'ajourne jusqu'au futur déblocage.

Hérault. — Béziers (31), 9°, 2.700 à 2.790 ; 10°, 2.950 à 3.050 ; 11°, 3.245 à 3.520 ; 10° C. S., 305. Rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (4), Récolte 1951, libres : 9°, 300 à 310 ; 10°, 300 à 305 ; 11°, 305 à 310 ; 10° C. S., 308. Récolte 1952, vins non libres : 270-280. — Sète (29), Vins de pays, 9°, 300 à 310 ; 10°, 300 ; 11°, 300 à 315. Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (25), 8°5 à 9°, 290 ; 10°, 295 à 300 ; 11 à 12°, 300 ; 13°, pas d'affaires ; 13°5 à 14°, 315 ; 10° C. S., 300.

Saône-et-Loire. — Mâcon (26) : Beaujolais (ordinaire, supérieur et village), la pièce, 15 à 20.000 ; Fleurie, la pièce, 22 à 28.000 ; Chenas, Chiroubles, Morgon, la pièce, 20 à 25.000 ; Julienas, la pièce, 20 à 21.000 ; Brouilly et Côte de Brouilly, la pièce, 18 à 20.000 ; Moulin à vent : prix moyen, la pièce, 30.000.

Var. — Brignoles (25) : pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (25), 9 à 10°, 300 à 310 ; Côtes-du-Rhône, 400 à 470. Récolte 1952 : V. C. C., 11 à 12°, 300 à 310 ; Côtes-du-Rhône, 380 à 420 ; Vins de café, 330 à 340.

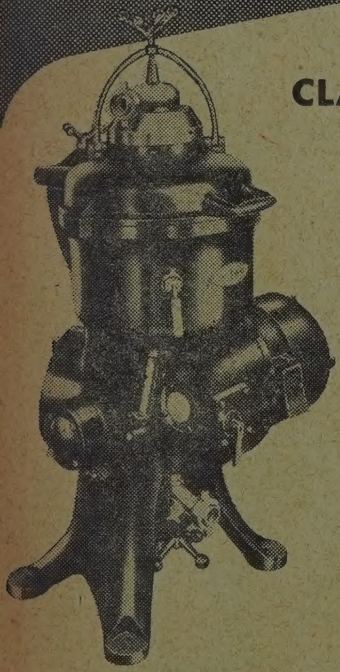
ALGÉRIE. — *Mostaganem* (3). Récolte 1951 : rouges libres, 380 à 390 ; rouges à libérer, 360 à 365 ; rosés à libérer, 370. — Récolte 1952 : Premier dixième rouges et rosés, 330 à 340. — *Alger* (3). Récolte 1951, insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins avec compensation, 11 à 13°, 230 à 260. Récolte 1952, 1re tranche, 10 à 12°, 320. — Oran (3). Insuff. d'aff., pas de cote.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	16	7	1	17	7	»	17	14	P	18	12	2	17	8	2	14	12	P	13	10	11
ANGERS	17	9	1	17	6	»	18	13	»	19	12	6	17	9	3	14	10	1	13	9	11
COGNAC	17	10	2	18	8	»	20	11	»	22	13	2	17	9	8	13	11	13	15	11	5
BORDEAUX	17	9	2	18	9	P	21	10	»	24	13	P	18	8	6	16	12	4	15	11	8
TOURS	17	9	1	16	6	1	19	12	»	21	12	3	17	8	1	13	8	12	12	8	2
NEVERS	16	9	5	15	3	P	16	6	»	22	13	»	17	9	3	12	7	10	10	2	1
AGEN	16	6	9	18	9	»	20	9	»	26	10	»	14	10	1	15	11	7	16	10	5
CLERMOND-FERRAND	16	8	1	14	3	P	18	7	»	23	13	»	12	5	P	15	5	5	9	6	10
MONTÉLIMAR	19	12	23	19	8	»	17	3	»	19	11	P	20	10	1	19	7	2	10	6	3
TOULOUSE	17	10	3	19	7	»	20	7	»	19	10	»	14	9	2	14	9	6	15	8	7
CARCASSONNE	16	11	6	18	9	»	19	7	»	16	14	P	17	11	1	15	10	11	15	9	15
PERPIGNAN	20	14	10	20	12	»	20	9	»	17	15	P	23	14	»	18	12	»	18	10	13
MONTPELLIER	20	14	1	20	9	»	20	6	»	19	12	P	21	12	P	17	11	»	16	7	1
REIMS	15	10	1	15	4	»	16	8	»	21	13	2	16	8	P	11	4	9	9	4	1
STRASBOURG	13	10	12	15	3	2	16	5	»	16	13	»	15	10	P	13	7	6	9	4	3
DIJON	14	9	10	15	3	P	14	4	»	17	12	»	16	17	6	12	6	8	10	5	1
LYON	18	11	20	17	5	»	17	4	»	19	14	»	12	5	P	15	8	5	14	6	1
GRENOBLE	21	12	40	16	3	P	17	4	»	19	5	»	14	8	2	9	6	13	7	5	8
MARSEILLE	20	15	4	19	8	»	19	8	»	20	14	P	19	13	P	17	11	»	15	9	1
NICE	19	16	5	25	12	»	20	10	»	20	10	»	19	13	P	19	10	»	21	9	»
AJACCIO	23	14	P	20	9	»	20	8	»	21	13	1	22	14	4	17	11	20	17	7	P
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

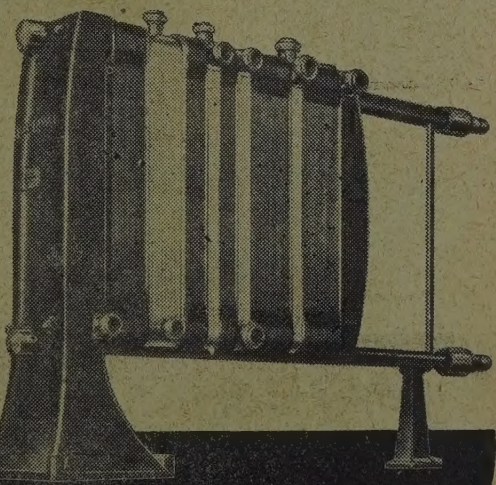
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S. G1

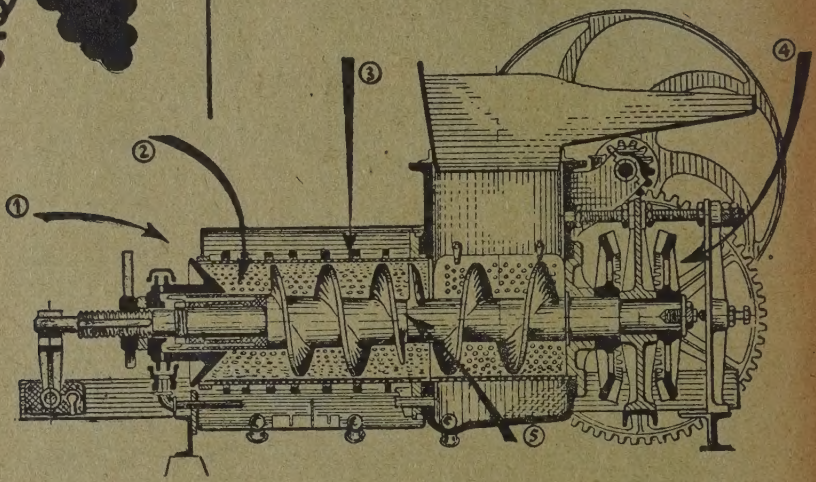
Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers - ALGER

LA SOCIÉTÉ DES
PRESSOIRS COLIN

présente sa

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

ÉLECTRICITÉ DE FRANCE

* MIEUX QUE TOUT...

Une PART de PRODUCTION Garantit à 100 % VOTRE POUVOIR D'ACHAT *

Basse cour sans pertes

Basse cour prospère

Faites confiance à des méthodes modernes, préventives et curatives, basées sur un quart de siècle d'expérience spécialisée, utilisées avec succès par des milliers d'éleveurs satisfaits.

Demandez aujourd'hui même la nouvelle brochure F.K. 58 de 24 pages illustrées "AU SERVICE DE L'AVICULTURE". Nous vous l'enverrons par retour sans engagement et sans frais pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

*

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.